



## Ritual Syrah Alcaparral Block

cód. 102206

Oriundo de vinhedos em processo de certificação orgânica. Tinto complexo e fresco, com aromas de frutas negras, especiarias e toques de azeitona.

**94 pontos James Suckling**

**95 pontos Tim Atkin**

**90 pontos Guia Descorchados**



<b>Produtor</b>	Veramonte
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Vale de Casablanca, com forte influência do Oceano Pacífico
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Uva</b>	100% Syrah
<b>Volume</b>	750ml
<b>Safra</b>	2017
<b>Teor alcoólico</b>	14%
<b>Temperatura de serviço</b>	14° - 16°C
<b>Vinificação</b>	Colheita manual das uvas. Fermentação com leveduras nativas, em tanques de aço inox com temperatura controlada (24°C), por 10 a 15 dias. Parte da fruta fermenta com o cacho inteiro
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas de carvalho francês (25% novas)
<b>Corpo</b>	Encorpado
<b>Potencial de guarda</b>	8 a 10 anos
<b>Harmonizações</b>	Paleta de cordeiro, queijos duros, carré suíno, pratos ricos em especiarias e condimentos